5.116 Polievka z nových zemiakov
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	18,00	18,00	20,00	20,00	22,00	22,00	25,00	25,00
nové zemiaky	3,50	2,80	4,00	3,20	4,50	3,60	5,00	4,00
mrkva	0,80	0,64	1,00	0,80	1,00	0,80	1,30	1,04
petržlen	0,40	0,32	0,50	0,40	0,50	0,40	0,80	0,64
zeler	0,40	0,32	0,50	0,40	0,50	0,40	0,70	0,56
olej	0,10	0,10	0,20	0,20	0,35	0,35	0,35	0,35
múka hladká	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30	0,40	0,40
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
soľ	0,07	0,07	0,10	0,10	0,12	0,12	0,15	0,15
petržlenová vňať čerstvá	0,10	0,07	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,11
rasca	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Umyté, očistené na kocky pokrájané nové zemiaky uvaríme s rascou v slanej vode do polomäkka. Na tuku dusíme umytú, očistenú, pokrájanú koreňovú zeleninu, pridáme k zemiakom, uvaríme do mäkka. Zahustíme nasucho opraženou múkou, ktorú rozriedime olejom, vodou. Zjemníme maslom a varíme ešte 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	253	61	1,02	2,5	0,9	8,1	0,8	24,1	0,5	0,147	0,0	0,0	9,2	0,0
B	299	72	1,20	3,0	1,2	9,4	0,9	28,1	0,6	0,181	0,0	0,0	10,6	0,0
C	377	90	1,33	4,5	2,1	10,6	1,0	30,2	0,6	0,181	0,0	0,0	11,4	0,0
D	420	101	1,63	4,6	2,1	12,6	1,3	37,8	0,7	0,236	0,0	0,0	14,7	0,0